

GETRÄNKEKARTE

OFFENE WEINE

APERITIF

Sasbacher Brut Baden Sekt - Weißer Burgunder	0,1l	€8
2021 Knab Pinot Rosé Sekt	0,1l	€10
Hausaperitif	0,1l	€9
Aperol Spritz	0,1l	€7
Campari Soda Orange	0,1l	€7
Martini Bianco	0,05l	€6
GoldTonic	0,2l	€7
Goldbrenner Gin		

WEISSWEIN

2023 Schätzle Spätburgunder Rosé feinherb	0,25l	€6
2024 Grauburgunder Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€6
2024 Weißer Burgunder Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
2024 Sauvignon Blanc Weingut Schloss Ortenberg	0,25l	€8
Weinschorle	0,25l	€3,9
Weiß: Schätzle Müller-Thurgau		

ROTWEIN

2023 Spätburgunder Qualitätswein Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€7
2021 Spätburgunder Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
Spätburgunder QbA tr. Weingut Schneider, Endingen	0,25l	€13

GETRÄNKEKARTE

BIER & ALKOHOLFREI

BIER VOM FASS

Waldhaus Pils	0,3l	€4
	0,5l	€5,2
Waldhaus Radler	0,3l	€4
	0,5l	€4,9
Fürstenberg Weizen	0,3l	€4
	0,5l	€5,2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33l	€3,9
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	€5,2
Coca-Cola	0,33l	€3,9
Cola Mix	0,33l	€3,9
Apfelschorle	0,33l	€3,9
Johannisbeerschorle	0,33l	€3,9
Tafelwasser classic / still	0,75l	€6

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Alle Preise in Euro (€)

SPEISEKARTE
SOMMERMENÜ

AMUSE-GUEULE

Hausgebackenes Brot
der Bäckerei Seng
mit Aufstrich

* * *

KAISERIN SALAT

Lachs | Spargel

* * *

TORTELLONI

Ricotta | Spinat

* * *

RINDERHÜFTE

Spargel | Herzoginkartoffeln | Jus

* * *

CRÈME BRÛLÉE

Waldfrüchte

MENÜ 3 GÄNGE €53

MENÜ 4 GÄNGE €63

(3G ohne Tortelloni)

SPEISEKARTE
VORSPEISEN

SONNE SALAT €14

Wildkräutersalat auf Ziegenkäse Boden an Maracuja Dressing und Walnüssen

SALAT TROPICAL €15

Wildkräutersalat an Maracuja Dressing mit Garnelen im Kartoffelmantel & gebackener Avocado

CAESAR SALAT MAL ANDERS €13

Romanasalatherzen an klassischen Caesar Dressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen

KAISERIN-SALAT €18

Wildkräutersalat mit geräuchertem Lachs und frischem Spargel

SPEISEKARTE
PASTA UND RISOTTO

PACCHERI ALLA SALSICCIA	€17
Große Röhrennudeln mit Salsiccia in aromatischem Ragu	
TAGLIATELLE	€20
in Trüffel und Parmesansauce	
TORTELLONI	€16
gefüllt mit Ricotta und Spinat in einem Tomaten Sugo	
RISOTTO	€19
mit Meeresfrüchten	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SCHWEINESCHNITZEL	€15
mit Pommes-Frites	

mehr gerne auf Anfrage

Alle unsere Saucen und Desserts sind hausgemacht, und alle Gerichte werden à la minute frisch zubereitet und angerichtet.

SPEISEKARTE
HAUPTSPEISEN

RUMPSTEAK 250g €34

dazu Trüffel Parmesan Pommes, Kräuterbutter & dunkle Jus

ZANDERFILET €26

auf Tagliatelle in Dillsauce

LACHSFILET €28

dazu Salzkartoffeln, frischer Spargel und Sauce Hollandaise

SCHWEINEMEDALLIONS €27

an grober Dijonsenf Sauce dazu Kroketten und Gemüse

CORDON BLEU €24

hausgemacht, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites, dunkle Jus und kleiner Salat

JÄGERSCHNITZEL €20

an Champignon Rahmsauce dazu Pommes-Frites

PANIERTES SCHNITZEL €19

dazu Pommes Frites und kleiner Salat

SPEISEKARTE

DESSERT

VANILLE EIS	€8
hausgemachtes Eis an Waldfrüchten	
RHABARBER PANNA COTTA	€10
hausgemachte Panna Cotta mit Rhabarber	
CRÈME BRÛLÉE	€9
hausgemachte Brûlée an Waldfrüchten	

PHILOSOPHIE UNSERER WEINSTUBE

All unsere Speisen werden mit größter Sorgfalt und Hingabe frisch zubereitet. Unsere Küche legt großen Wert darauf, alle Gerichte a la Minute anzurichten, um Ihnen stets die beste Qualität und den vollen Geschmack zu bieten. Ebenso wird Regionalität bei uns sehr großgeschrieben. So garantieren wir nicht nur Frische und Qualität, sondern unterstützen auch die Nachhaltigkeit und die lokale Wirtschaft.

Genießen Sie bei uns kulinarische Köstlichkeiten,
die mit Liebe für Sie gezaubert wird.

CHEFKOCH Alejandro Breidenbach | CHOCOLATIER Brigitte Rodriguez

SERVICE LEITUNG/ADMINISTRATION Tamara Dietsch | GASTGEBER / LEITUNG Rolf Breidenbach

GETRÄNKEKARTE
ZUM DESSERT

DESSERT WEIN

2023 Knab Muskateller Feinherb	0,1 l	€6
2022 Schätzle Scheurebe Kabinett	0,1 l	€6

SPIRITUOSEN

Klare Brände Julian Gerhart	2cl	€5
Conde Tovar Rum	4cl	€8
Averna	2cl	€7

WARME GETRÄNKE

Espresso	€3
Espresso macchiato	€4
Espresso doppio	€4